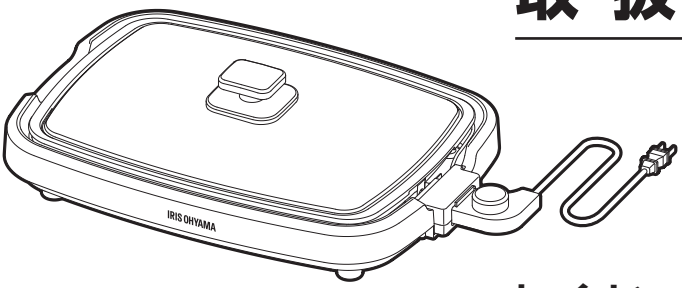
IRIS OHYAMA

網焼き風ホットプレート

APA-134

取 扱 説 明 書



もくじ

ご使用の前に

安全上の注意 2
使用上の注意 6
各部の名称 7

取り扱いかた

使いかた 8
クッキングガイド 13
お手入れ 14
収納のしかた 15

こんなときには

故障かな？と思ったら 16
仕様 17
保証とアフターサービス 18
保証規定 19
保証書 ..... 裏表紙

保 証 書 付（裏表紙）

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- **ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。**
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

安全上の注意

ご使用になる前に、この**「安全上の注意」**をよくお読みのうえ正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、**「警告」「注意」**の2つに分けて説明しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

図記号の意味

注意を促す記号です。

してはいけない「禁止」内容です。

しなければならない「指示」内容です。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

分解禁止

● **分解・修理・改造をしない**
火災・感電・けがの原因になります。
修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。修理については、お買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。

必ず実施

● **異常・故障時には、ただちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く**
発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕
- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 使用中時々電源が切れる
- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

禁止

● **直火（ガス台など）や電磁調理器（IHクッキングヒーターなど）、電気ヒーターなどの上にのせない**
火災の原因になります。また、電磁調理器の上で使用すると、誤動作や故障の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う

● 電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。

● 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。

● 本体接続部・電源プレート接続部に金属やほこりがつかないよう注意する
火災・感電の原因になります。

● 電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
火災の原因になります。

● お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。

● ぬれた手で電源プラグやコントローラーの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。

● 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。

● 電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

● 電源コードを高温部に近づけない
火災・感電の原因になります。

● 電源コードをたばねて使用しない
火災の原因になります。電源コードは必ずのばして使用してください。

● 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。

安全上の注意　つづき

水ぬれ禁止

● 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない
● 本体を水につけたり、本体に水をかけない
火災・感電の原因になります。

● ヒーターユニットを水につけたり、水をかけない
火災・感電の原因になります。

禁止

● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
火災・感電・事故の原因になります。

● 乳幼児に電源プラグやコンセントをなめさせない
感電・やけど・けがの原因になります。

禁止

● プレートの上で、缶詰や瓶詰を温めない
破裂したり、赤熱したりして、やけどやけがの原因になります。

● 使用中、金属へらなどをプレートに置かない
やけどの原因になります。

● 揚げ物調理はしない
火災の原因になります。

注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生する内容を示しています。

禁止

● 壁や家具の近くで使わない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。

● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない
火災・やけど・けがの原因になります。

● 熱に弱いテーブルクロスなどの上では使わない
設置場所が焦げたり、火災の原因になります。

禁止

● 落としたり、強い衝撃を与えない
火災・感電・事故の原因になります。

● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

● 長時間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。

● お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
感電ややけどの原因になります。

● 使用中は移動させない
火災の原因になります。

● 使用中は離れない
発火する場合があるので、注意してください。

● 使用中、使用直後は、プレートや高温部に触れない
やけどの原因になります。

● 使用後は毎回お手入れをする
プレート表面、しゃ熱板、本体に異物や汚れがついたまま使用すると、火災の原因になります。

● 専用のコントローラー以外は使わない
● 付属のコントローラーを他の機器に使用しない
火災・感電の原因になります。

● 必ず付属のプレートを使用する
他のプレートを使用すると、火災の原因になります。

安全上の注意　つづき

● 不安定な場所、熱に弱いものの上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所では使用しない
火災の原因になります。

● 調理以外の用途に使用しない
火災の原因になります。

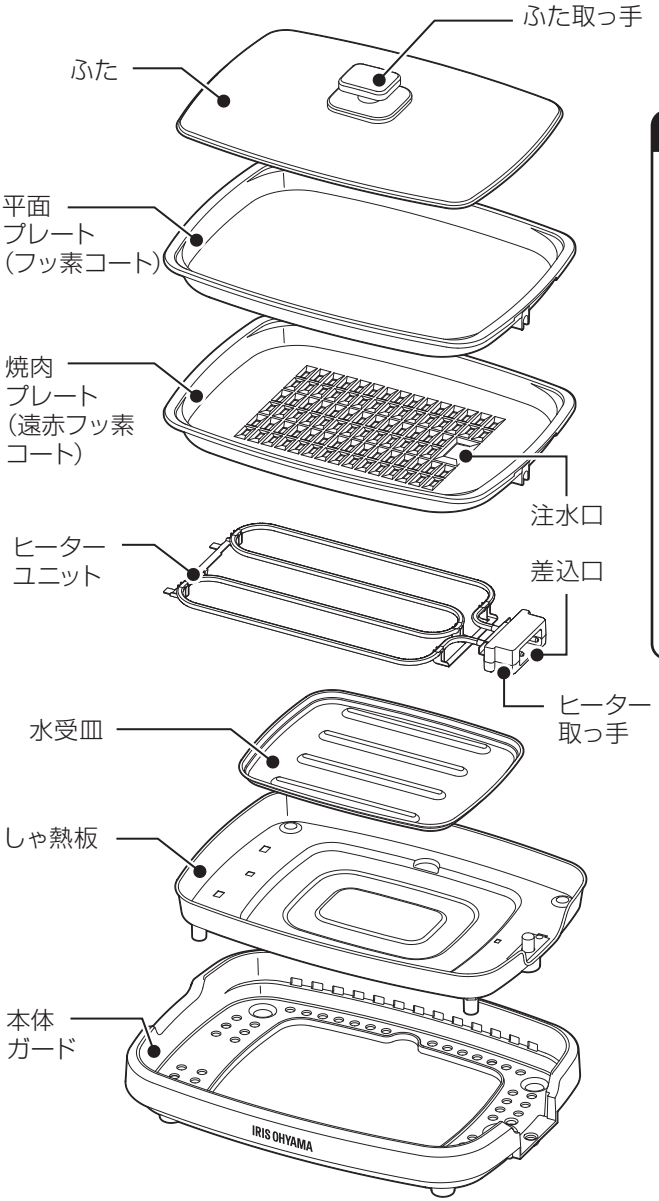
使用上の注意

● 料理の残りや水を入れたまま放置すると、腐食や変形の原因になります。

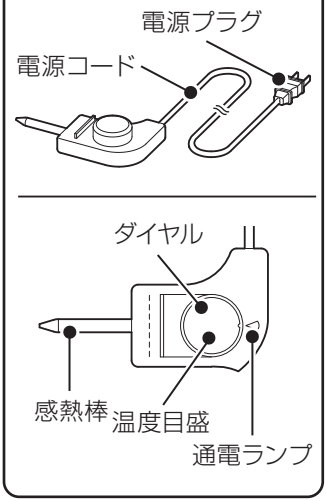
廃棄について

● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称



コントローラー



使いかた

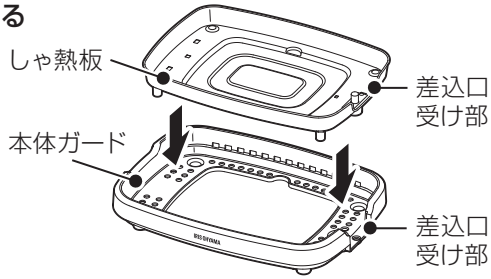
⚠ 注意

●ガード裏面の通気穴をふさぐようなものの上では使用しないでください。
●熱に弱いところ（じゅうたん・座布団・畳・ビニールシートなど）の上では使用しないでください。
火災、床面のこげ、本体の変形の原因になります。

■準備する

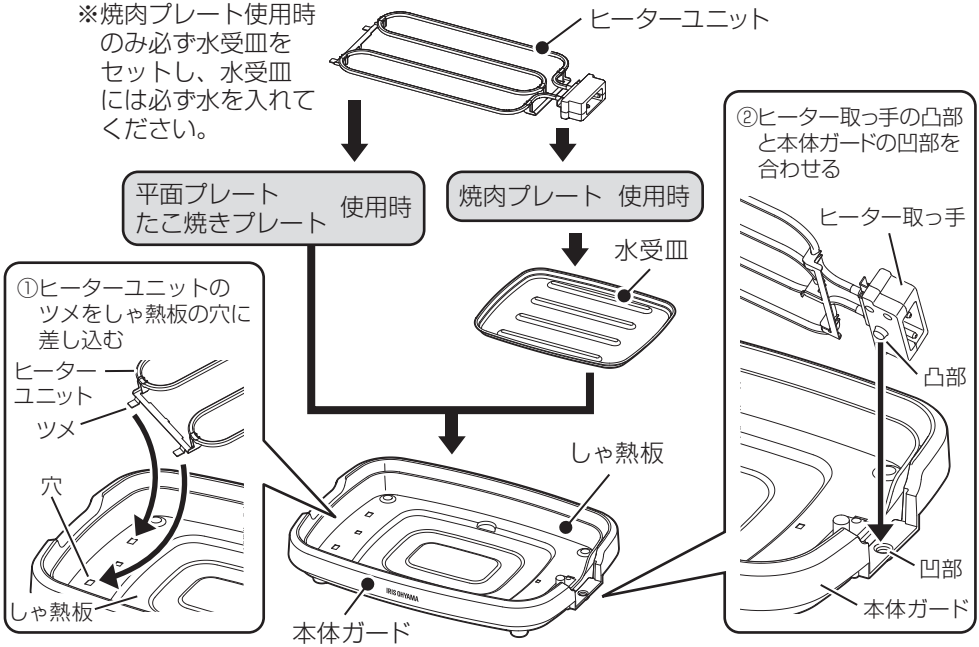
1 **しゃ熱板を本体ガードにセットする**

※方向に注意してください。



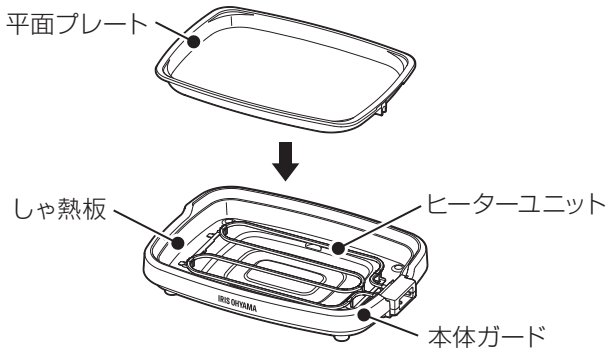
2 **ヒーターユニット、水受皿をセットする**

※焼肉プレート使用時のみ必ず水受皿をセットし、水受皿には必ず水を入れてください。



3 用途に合わせてプレートをセットする

平面プレートを使う場合



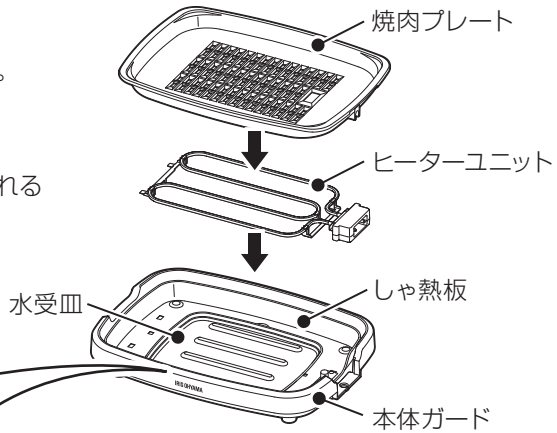
焼肉プレートを使う場合

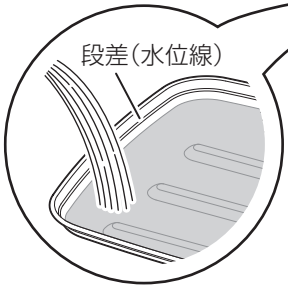
①しゃ熱板、水受皿を
本体ガードにセットします。

②水受皿のふちから水を
入れます。
※水は水受皿の段差まで入れる

③ヒーターユニットを
セットします。

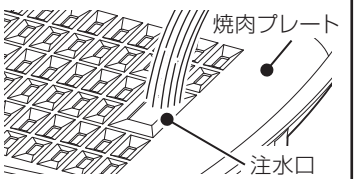
④焼肉プレートをセット
します。





水がなくなり、調理中に煙が多くなってきたとき

プレート注水口からやかんなどでゆっくり水を足す。(蒸気が出るので注意)

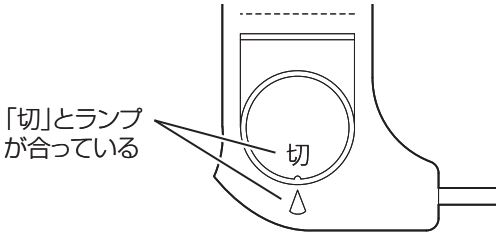


水は、水受皿の段差以上に入れないでください。水があふれ故障の原因なります。

使いかた つづき

■調理する

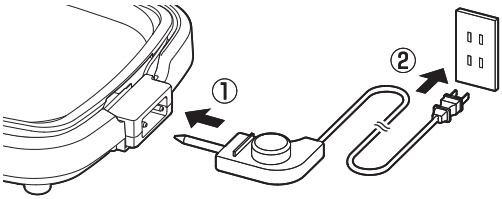
1 コントローラーのダイヤル目盛を「切」になっていることを確認する



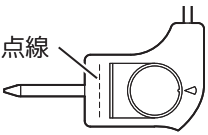
2 コントローラーを差込口に、電源プラグをコンセントに差し込む

⚠ 注意

●必ずプレートをのせた状態で通電してください。
プレートをのせないで通電すると発火・感電・やけどの原因になります。
また、コントローラーは、プレートをセットしないと差込みにくいしくみになっています。

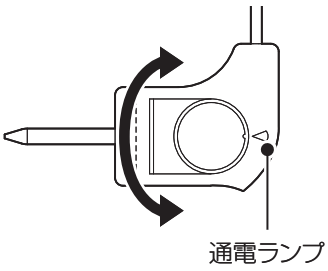


点線がかくれるように奥まで確実に差し込んでください。
差し込みが少ないと正しい温度になりません。



3 予熱をする

料理に応じて、ダイヤルの目盛を通電ランプに合わせます。



4 料理をはじめる

通電ランプが消えたら適温です。

※季節・電圧・ダイヤルの目盛位置などにより、通電ランプが消えないことがありますが、このときは約15～20分の通電で予熱は完了しています。

※調理中に通電ランプがついたり、消えたりしますが、温度調節をしているためで、故障ではありません。

設定温度の目安

料　理　例	目　盛　※
焼肉、野菜炒め、焼きめし、ステーキ	250
焼きぎょうざ、お好み焼き、焼きそば、もんじゃ焼き、ハンバーグ（途中で温度を下げる）	200
目玉焼き、うす焼き卵、ホットケーキ、クレープ、フレンチトースト	140
保温したいとき	保温

※目盛はふたをしていないときのプレート表面温度（℃）の目安です。

●焼きぎょうざ・ハンバーグ・目玉焼きなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理にふたを使うと、でき上がりが早くなりソフトに仕上がります。

⚠ 注意

●加熱時は、ふた取っ手が熱くなるので、やけどに注意してください。

●蒸し焼き料理のときなどは、プレートとふたの間から出る蒸気や、油の飛び散りによるやけどに注意してください。

お願い～プレート表面のフッ素コートを長持ちさせるために～

●金属ヘラ、金たわし、金串を使用しないでください。

●ナイフやフォークなどの鋭利なもので擦らないでください。
プレートに傷が付く原因になります。

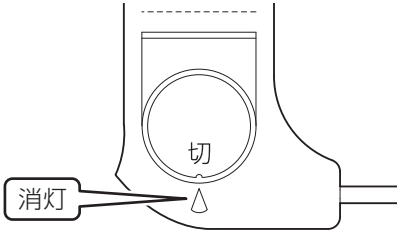
●長時間の空焚きはしないでください。また、プレートを直火にかけないでください。
フッ素コートのはがれ、変形の原因になります。

使いかた　つづき

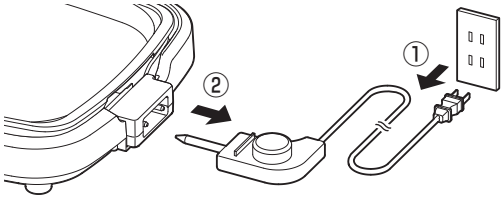
■使用後

1 コントローラーのダイヤル目盛を「切」に合わせる

通電ランプが消灯します。



2 電源プラグをコンセントからはずし、コントローラーを差込口から抜く



3 プレートを少し冷まして、温かいうちに柔らかい紙や布で汚れを拭き取る

⚠ 注意

●使用直後はふた・ふた取っ手・プレート・ヒーターユニット・感熱棒などが熱くなっているので、やけどに注意してください。
●プレートにいつまでも残りものを放置せず、焼けこげや調味料などは速やかに拭き取り、お手入れしてください。

●このホットプレートは、コントローラーを本体からはずさないと、ヒーターユニットを取りはずしできない仕組みになっています。
故障の原因になりますので絶対にしないでください。

クッキングガイド

■豆もやしのカレー風味焼きそば

焼きそばは最初にしっかり焼くと味の入りがよくなりますよ!

〈材　料〉2人分

焼きそば麺……2玉	豆もやし……1/2袋
豚バラ肉……50g	エビ……6尾
シイタケ……2枚	青ネギ……1本
カレー粉……小さじ2	ウスターソース…50cc
中濃ソース……大さじ2	塩コショウ……少々

〈作り方〉

❶焼きそば麺は、袋入りなら袋の端を少し切り、レンジで1分加熱してほぐしておきます。

❷豚バラ肉は2cm幅に、エビは背綿があれば取り除きます。

❸豆モヤシは、水でさっと洗って水分をきっておきます。シイタケは薄切りにします。

❹ウスターソース、中濃ソース、カレー粉を混ぜ合わせておきます。

❺熱したプレートにサラダ油を入れて、豚バラ肉と海老を炒めます。
エビに火が通れば豆もやしと麺を加えてしっかりと炒めます。(麺の色が少しきつね色になる程度)

❻塩、胡椒をし❹を2/3程入れて混ぜ合わせます。一度味を見て、もし味が薄ければ残りの1/3も入れて炒めます。仕上げに、小口に切った青ネギを加え、さっと混ぜ合わせたら出来上がりです。

■シーフードミックスで簡単チヂミ

冷凍のシーフードミックスを使ったチヂミです。時間がない時にさっと出来ますよ!

〈材　料〉3〜4枚

シーフードミックス（イカ、エビ、ホタテなど）…1/2袋分

ニラ……1/3束	ゴマ油……適宜
【生地】	【つけタレ】
小麦粉……1/2カップ	醤油……大さじ1
卵……2個　水……大さじ2	酢……大さじ2
塩……少々	ラー油……小さじ1/2

〈作り方〉

❶生地の材料はよく混ぜ合わせておきます。

❷ニラは3cmの長さに切ります。

❸シーフードミックスの材料は、サッと熱湯で火を通しておきます。

❹❶·❷·❸の材料を混ぜ合わせます。

❺熱したプレートにゴマ油を薄く塗り、生地を直径20cmほどに流し入れます。
両面焼いたらつけタレをつけていただきます。

お手入れ

⚠ 注意

●調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。
　付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きむらができて調理物の風味を損ないます。
●必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が十分冷えてから行ってください。
●台所用中性洗剤を使用してください。
●みがき粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。
●プレートの表面をフォークやナイフなどのかたいものでこすらないでください。
●食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

■本体ガード・ふた・水受皿・しゃ熱板

①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
※こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてから洗ってください。
②水またはぬるま湯ですすいだあと、乾いた布で水分を拭き取る

■平面プレート・焼肉プレート・たこ焼きプレート

①温かいうちに柔らかい紙や布で汚れを拭き取る
②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れて少しつけてから
　スポンジで洗う
③水またはぬるま湯ですすいだあと、柔らかい布で水分を拭き取る

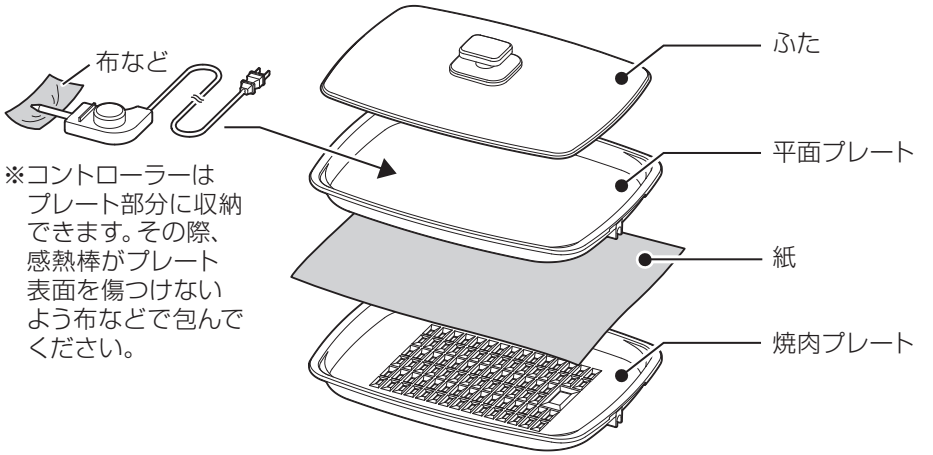
■ヒーターユニット・コントローラー

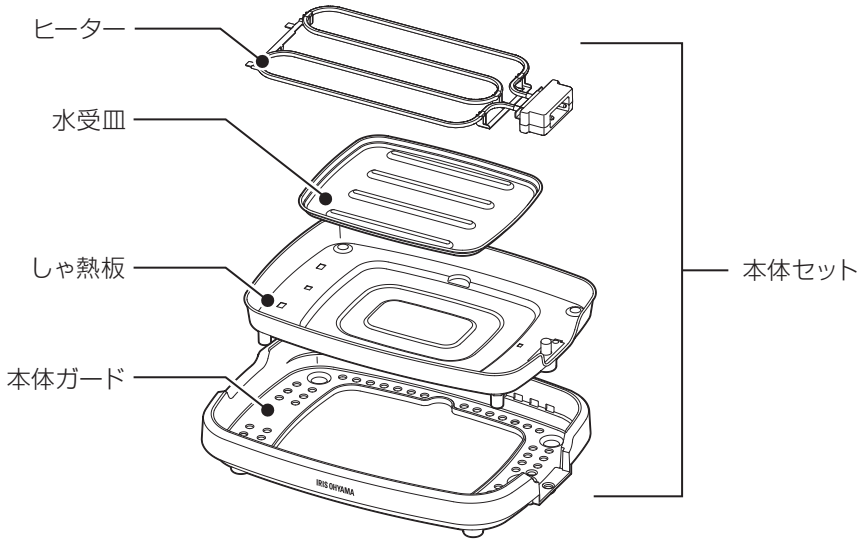
乾いた柔らかい布で拭く

※絶対に洗わないでください。故障の原因になります。

収納のしかた

プレートとプレートの間に紙などをはさんで保護してから、必ず下図の順に積み重ねて収納します。
直接重ねると、素面のフッ素樹脂加工に傷がつくことがあります。





注意 ●不安定な場所や傾斜のある場所には置かないでください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状　態	考えられる原因	処　　置
プレートの温度が上がらない	●電源プラグがコンセントに正しく差し込まれていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●コントローラーが差し込み口の奥まできっちり差し込まれていない	●コントローラーを差込口に確実に差し込んでください。
	●プレートが正しくセットされていない	●本体にプレートを正しくセットしてください。
	●野菜などの調理物が多すぎる	●野菜などの調理物を減らしてください。
調理物がこげる	●プレートのお手入れが十分にされていない	●プレートのお手入れをしてください。
調理中に音がする	●ヒーターが熱膨張する音、またはコントローラーが温度を調節している音がする	●故障ではありません。
煙や出たり、においがする	●焼肉プレート使用時に、水受け皿に水を入れてないまたは水が少なくなっている	●水受け皿をセットして水を入れてください。 水が少ない場合は、つぎたしてください。
ふたや本体の一部が変色する	●使用に伴い変色することがある	●使用上、問題はありません。そのままお使いください。
調理中に通電ランプが消える	●調理中は温度調節のため、通電ランプが点いたり消えたりする	●使用上、問題はありません。そのままお使いください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコールへお問い合わせください。

警告 ● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

仕様

電源	AC 100V（50/60Hz共用）
消費電力	1,300W
コード長さ	約1.8m
製品寸法	幅485×奥行356×高さ137 mm
製品質量	約4.5kg
プレートサイズ	幅約425×奥行き約300 mm

※ 製品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、5年間保有しています。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居やご贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
   ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
   ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
   ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
   ④一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
   ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器備品などとの接触による故障及び損傷
   ⑥ 本書の提示がない場合
   ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

網焼き風ホットプレート　APA-134

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間中に故障が発生した場合に、裏面の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年　月　日		保証期間 お買い上げ日より：1年間（消耗部品を除く）
お客様	ご芳名	
	ご住所　〒 電話（　　）　-	
販売店 ※	住所・店名 電話（　　）　-	

販売店様へ：　※印欄は必ず記入してお渡しください。

製品に関するお問い合わせは　アイリスコール（通話料無料）に
受付時間　9:00～17:00
（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）
0120-311-564

修理に関するお問い合わせは　修理専用コール（通話料無料）に
受付時間　9:00～17:00
（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）
0800-170-7070

アイリスオーヤマ株式会社　〒980-8510　仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ　http://www.irisohyama.co.jp/

290115-KTK-KTK-01
P030215-KTK-MEN-01